

Bachelier en gestion hôtelière orientation : management

HELHa La Louvière Rue de Belle-Vue 32 7100 LA LOUVIERE

Tél :

Fax :

Mail :

1. Identification de l'Unité d'Enseignement

Oenologie et autres boissons			
Code	ECHG1B23OAB	Caractère	Obligatoire
Bloc	1B	Quadrimestre(s)	Q2
Crédits ECTS	2 C	Volume horaire	24 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Alain BORGUET (alain.borguet@helha.be)		
Coefficient de pondération		20	
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification		bachelier / niveau 6 du CFC	
Langue d'enseignement et d'évaluation		Français	

2. Présentation

Introduction

Cette UE a pour but de permettre à l'étudiant de découvrir la viniculture, la viticulture et l'étude des boissons en général et mesurer l'importance de l'activité beverage dans le secteur hôtelier.

Au delà de l'aspect purement théorique, cette UE adopte une approche pratique par des services réels et une approche de la dégustation.

L'UE aborde également l'aspect économique de cette activité.

Contribution au profil d'enseignement (cf. référentiel de compétences)

Cette Unité d'Enseignement contribue au développement des compétences et capacités suivantes :

Compétence 1 **S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution**

1.4 Développer une approche responsable, critique et réflexive des pratiques professionnelles

1.6 Identifier ses besoins de développement et s'inscrire dans une démarche de formation permanente

AC 1.7 Actualiser ses connaissances en matière de cultures gastronomiques et de tendances novatrices

Compétence 2 **Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe**

2.1 Répondre aux attentes et anticiper les besoins de la clientèle actuelle et potentielle

2.3 Présenter et défendre les données et rapports d'activités relatifs à la situation de l'entreprise

2.4 Négocier avec les différents interlocuteurs

2.5 Développer un argumentaire efficace vis-à-vis de ses publics afin de renforcer l'image de l'entreprise dans son environnement

2.8 Utiliser les outils de création et de communication adaptés aux objectifs et interlocuteurs

AC 2.9 Encourager pour soi-même, ses collaborateurs et la clientèle, l'éducation au goût et aux saveurs et prendre en compte les attentes de la clientèle en termes d'équilibre alimentaire ainsi que les tendances socioéconomiques et culturelles dans le développement de son activité

Compétence 3 **Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à la gestion hôtelière**

3.6 Choisir et utiliser les méthodes, outils, techniques, produits des différents secteurs liés à l'hébergement et la restauration

AC 3.7 Maîtriser les méthodes de transformation et de conservation des produits alimentaires permettant de prendre les décisions opérationnelles et stratégiques d'une activité de restauration

Compétence 4 **Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique**

4.1 Décrypter et anticiper les évolutions du marché hôtelier et de la restauration et les attentes des clients

4.6 Élaborer et mettre en place un business plan, définir les produits et les prix en fonction des objectifs fixés

4.8 Développer une vision entrepreneuriale des différents domaines et facettes du secteur de la restauration

Compétence 5 **S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission**

5.2 Former, évaluer, motiver et animer les collaborateurs

5.4 Gérer les aspects opérationnels de l'activité quotidienne

5.5 Planifier les approvisionnements et gérer les stocks

Acquis d'apprentissage visés

Avoir une connaissance basique en sommellerie – œnologie – mixologie – zythologie – cafeterie.
Comprendre l'approche économique du service des boissons en horeca.
Découvrir gustativement différentes boissons.

Liens avec d'autres UE

Prérequis pour cette UE : aucun

Corequis pour cette UE : aucun

3. Description des activités d'apprentissage

Cette unité d'enseignement comprend l(es) activité(s) d'apprentissage suivante(s) :

ECHG1B23OABA Oenologie et autres boissons

24 h / 2 C

Contenu

Sommellerie – Œnologie :

La vigne & sa culture

Les différentes vinifications

Les principales régions viticoles de France

Les vins du Monde

Les vins belges

Lire une étiquette

La dégustation des vins

Aspect olfactif

L'art de la dégustation

Le service des vins au restaurant

Les achats et la gestion d'une cave à vins en horeca.

Les apéritifs

Les alcools & spiritueux

La cafétéria

Les principales boissons chaudes

Le service du café & du thé

Les préparations spéciales à base de boissons chaudes

La mixologie

La Bière – zythologie

La fabrication et les différents types de bière

Le service de la bière

Les eaux & softs

Les métiers liés au service des boissons

L'approche économique de la vente des vins & boissons en restauration.

Démarches d'apprentissage

Exposé magistral – vidéos & supports didactiques

Exercices pratiques : service des vins & dégustation

Analyse de produits

Journée de visites : torréfacteur – distillerie d'alcools – caviste & restaurateur.

Dispositifs d'aide à la réussite

Disponibilité aux questions des étudiants.

Sources et références

Cours de sommellerie & œnologie - Alain BORGUET

Notes de cours – vidéos – articles de presse – carte des vins et boissons d'établissements – diverses sources professionnelles.

Supports en ligne

Les supports en ligne et indispensables pour acquérir les compétences requises sont :

Les supports en ligne et indispensables pour acquérir les compétences requises sont :

Notes de cours

Fiches de dégustations

Cartes vinicoles

4. Modalités d'évaluation

Principe

Q2

20% Evaluation continue

10% Présence à la journée de visites et préparation de celle-ci.

10% Présence et participation aux exercices pratiques

20% Evaluation pratique - Dégustation & service

60% Examen écrit pendant la session

Q3:

35% Examen pratique + 65% Examen écrit

Pour un étudiant diplômable en janvier, les modalités d'évaluation ainsi que la matière sur laquelle il sera interrogé seront définies dans une convention spécifique, signée par l'étudiant et l'enseignant concerné.

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière			Prj + Trv	20		
Période d'évaluation			Exe + Exp	80	Exe + Exp	100

Prj = Projet(s), Trv = Travaux, Exe = Examen écrit, Exp = Examen pratique

Dispositions complémentaires

Si l'Unité d'Enseignement est constituée d'une seule Activité d'Apprentissage, la note obtenue pour l'activité d'apprentissage est reportée automatiquement à la note de l'Unité d'Enseignement.

Si l'Unité d'Enseignement est constituée de plusieurs Activités d'Apprentissages :

Sauf décision contraire du jury de délibération. En cas d'échec à une Activité d'Apprentissage (AA) qui la compose, l'Unité d'enseignement ne sera pas validée. En cas d'échec à une ou plusieurs AA, la note de l'UE sera la note la plus faible des AA en échec.

Si toutes les AA ont une note supérieure ou égale à 10, alors la note de l'unité d'enseignement est obtenue en effectuant une moyenne arithmétique pondérée des notes finales obtenues lors des évaluations des différentes activités d'apprentissage qui la composent.

En cas de note englobante (CM (certificat médical), ML (motif légitime), PP (pas présenté), PR (note de présence), Z (zéro) ou FR (fraude)) dans une des Activités d'Apprentissage composant l'Unité d'Enseignement, cette mention sera reportée automatiquement à la note de l'Unité d'Enseignement, et ce quelle que soit la note obtenue pour l'autre/les autres activités d'apprentissage composant l'UE.

Aussi, la non-présentation d'une partie d'une épreuve (ex : une partie écrite et une partie orale d'un examen) entraînera la mention PP pour l'ensemble de l'activité d'apprentissage, quelles que soient les notes obtenues aux autres parties de l'évaluation.

Notez que ces principes explicités en matière de pondération des activités d'apprentissage de l'UE et de notation restent identiques quelle que soit la période d'évaluation (première ou seconde session).

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 67 du règlement général des études 2022-2023).

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 67 du règlement général des études 2022-2023).